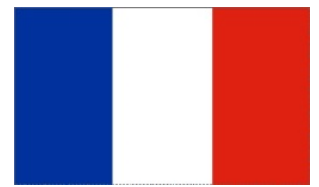


CHÂTEAU LALANDE

AOP Cabardès

2011



Sydfransk vin fremstillet på Domaine Lalande, der ligger umiddelbart nordvest for den historiske fæstningsby Carcassonne i departementet Aude.

Domainets 220 hektar vinmarker består af lerholdig jordbund og er beliggende ganske tæt på den vigtige transportvej Canal du Midi.

Områdets klima, med kombinationen af bagende sol og kølende vinde fra Atlanterhavet, giver perfekte betingelser for druedyrkning.

Vinen er produceret på 40% Syrah, 25% Cabernet, 20% Grenache og 15% Merlot.

Vinen lagres delvis på rustfri ståltanke og franske egetræsfade i seks måneder.

Fin aroma med kirsebær fra Merlot. Første smagsindtryk komplekst, derefter gode krydderier fra Syrah. Intens og elegant eftersmag med et strejf af vanilje.

Perfekt ledsager til and, roastbeef, fjerkræ eller hårde oste.

Alk. 13,5%.

Vinavisen.dk uge 53/2015

"På slottet, hvorfra vinen kommer, boede i 1600-tallet arkitekten Paul Riquet, der planlagde Canal de Midi – kanalen, der forbinder Middelhavet med Atlanterhavet. Og druevalget giver da også et billede af Østfrankrig med Syrah og Grenache og Vestfrankrig med Cabernet og Merlot. Vinen smager rigtig godt med blød og fyldig frugt og en masse krydderi. En dejlig og indtagende madvin."

Ekstra Bladet ★★★★★ 87 point

"Sorte bær i duften og en ganske pæn fyldig sydfransk vin på en række forskellige druer. Brombær, solbær, tobak, krydderier og vanilje i smagen. Pænt balanceret med en mellemlang eftersmag. 87"

Vinen har vundet Silver Medal - Bruxelles - IWC - Vinalies

